

PRIMER AÑO

CICLO I

1			
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			
TAEG1125			
20	20	3	

2			
TÉCNICAS CULINARIAS			
TAEG1225			
30	30	3	

3			
COMPRA Y ALMACÉN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
TAEG1325			
20	20	2	

4			
INOCUIDAD ALIMENTARIA			
TAEG1425			
30	30	3	

5			
INGENIERÍA DE MENÚ			
TAEG1525			
30	30	3	

6			
OFIMÁTICA			
TAEG1625			
16	24	2	

7			
INGLÉS BÁSICO I			
TAEG1725			
32	48	4	

340 HORAS DE PRÁCTICA PROFESIONAL - 140 HORAS EN CICLO Y 200 HORAS EN INTERCICLO

CICLO II

8			
ATENCIÓN AL CLIENTE EN SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
TAEG2825			
40	40	4	

9			
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
TAEG2925			
20	20	2	

10			
FUNDAMENTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA			
TAEG21025			
30	30	3	

11			
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS			
TAEG21125			
30	30	3	

12			
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES			
TAEG21225			
16	24	2	

13			
ELABORACIÓN DE ANTEPROYECTOS DE INVESTIGACIÓN			
TAEG21325			
16	24	2	

14			
INGLÉS BÁSICO II			
TAEG21425			
32	48	4	

320 HORAS DE PRÁCTICA PROFESIONAL - 120 HORAS EN CICLO Y 200 HORAS EN INTERCICLO

300 HORAS DE SERVICIO SOCIAL ESTUDIANTIL

SEGUNDO AÑO

CICLO III			CICLO IV		
15			22		
ELABORACIÓN DE BEBIDAS			PRÁCTICA ADMINISTRATIVA		
TAEG31525	40	40	TAEG42225	32	48
4			4		
16			23		
GESTIÓN ESTRÁTÉGICA DE RECURSOS HUMANOS			SUPERVISIÓN DE PROCESOS OPERATIVOS EN ESTABLECIMIENTOS DE A Y B		
TAEG31425	30	30	TAEG42325	30	30
3			3		
17			24		
LEGISLACIÓN APLICADA DE ESTABLECIMIENTOS DE A Y B			CONTABILIDAD APLICADA A EMPRESAS GASTRONÓMICAS		
TAEG31725	20	20	TAEG42425	30	30
2			3		
18			25		
MARKETING APLICADO A EMPRESAS A Y B			IA EN LA GASTRONOMÍA Y LA RESTAURACIÓN		
TAEG31825	30	30	TAEG42525	20	20
3			2		
19			26		
ESTADÍSTICA APLICADA A EMPRESAS GASTRONÓMICAS			FORMULACIÓN Y EJECUCIÓN DE PLANES DE NEGOCIO		
TAEG31925	30	30	TAEG1125	32	48
3			4		
20			27		
DIRECCIÓN DEL COMPORTAMIENTO HUMANO EN EL AMBIENTE LABORAL			INGLÉS INTERMEDIO II		
TAEG32025	30	30	TAEG32125	32	48
3			4		
21					
INGLÉS INTERMEDIO I					
TAEG32125	32	48			
4					

340 HORAS DE PRÁCTICA PROFESIONAL - 140 HORAS EN CICLO Y 200 HORAS EN INTERCICLO

PROCESO DE GRADUACIÓN